

MAANDMENU FEBRUARI							
Ma	01 feb 21	Wortelsoep	2,4,9,11	Kiptournedos met gebroken boontjes en gekookte aardappelen Vegetarisch: Vegeburger met gebroken boontjes en gekookte aardappelen	2,4,9,11 1,2,5,9,11,12	Ki	
Di	02 feb 21	Broccolisoepp	2,4,9,11	Spaghetti Bolognaise Vegetarisch: Penne Bolognaise	2,4,9,11 1,2,4	Va/Ru	
Do	04 feb 21	Tomatensoep	2,4,9	Runderstoverij met appelmoes en puree Vegetarisch: Vege stoverij met appelmoes en puree	2,5,11 1,2,5,11,12	Ru	
Vrij	05 feb 21	Spinaziesoepp	1,2,4,9	Chipolatta met spruitjes en gebakken aardappelen Vegetarisch: Vegeworst met spruitjes en gebakken aardappelen	4,9,11,12 11,12	Va	
Ma	08 feb 21	Erwtensoepp	1,2,9	Vogelnestjes in tomatensaus met boterboontjes en aardappelpuree Vegetarisch: Canneloni met boterboontjes en aardappelpuree	1,2,4,5 1,2,4	Va	
Di	09 feb 21	Pompoensoepp	1,2,9	Macaroni met spinaziesaus met ham Vegetarisch: Penne met spinaziesaus	1,2,4,5,9,11 1,2,4,9	Va	
Do	11 feb 21	Broccolisoepp	2,4,9,11	Gevogelteburger met knolseldersalade en gekookte aardappelen Vegetarisch: Quornfilet met witloof en gekookte aardappelen	2,4,5,9,11,12 1,11,12	Ki	
Vrij	12 feb 21	Tomatensoep	2,4,9	Koolvis Delight met prei in de room en gekookte aardappelen Vegetarisch: Omelet met prei in de room en gekookte aardappelen	2,4,8,9,11,13 1,2,4	Vi	
Ma	15 feb 21	KROKUSVAKANTIE					
Di	16 feb 21						
Do	18 feb 21						
Vrij	19 feb 21						
Ma	22 feb 21	Champignonsoep	2,4,9,11	Cordon Bleu met schorseneren in de room en gebakken aardappelen Vegetarisch: Vegeburger met schorseneren in de room en gebakken aardappelen	1,2,4,9,11,12 1,2,4,5,9,11	Va	
Di	23 feb 21	Groentesoepp	2,9	Macaroni met ham-en kaassaus Vegetarisch: Penne met kaassaus en groentjes	1,2,4,5,9,11 1,2,4,9	Va	
Do	25 feb 21	Paprikasoepp	1,2,9	Rundsbuurger met Ratatouille Niçoise en gebakken aardappelen Vegetarisch: Quornfilet met Ratatouille Niçoise en gebakken aardappelen	2,5,11 2	Ru	
Vrij	26 feb 21	Waterkerssoep	2,4,9	Gepaneerde Hokfilet met tartaar en preipuree Vegetarisch: Omelet met preipuree	1,2,4,5,9,11,12,13 1,2,4	Vi	

**Allergeneninfo:**

1: ei - 2: gluten - 3: lupine - 4: melk - 5: mosterd - 6: noten - 7: pindanoten - 8: schaaldieren - 9: selder - 10: sesamzaad - 11: soja - 12: sulfiet - 13: vis - 14: weekdier

De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.

De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.